Cuisine et Vins de France

PAYS : France
PAGE(S) : 54-59
SURFACE : 565 %
PERIODICITE : Bimestriel

RUBRIQUE : Vignoble
DIFFUSION : 144262

► **1 février 2015 - N°162**

Les Côtes du Rhône au nom

Que serait la France sans ses villages ? Clochers tutélaires d'un paysage pittoresque, ils sont, dans la Vallée du Rhône, les garants d'une production viticole de qualité.

Photos : Jean-Luc Barde - texte : Karine Valentin

Aussitôt qu'apparaissent les cyprès dans ce bon pays de Provence dominé par la silhouette du mont Ventoux – dont on ne sait jamais si sa tête chenue lui vient de la pierre blanche qui recouvre son sommet ou de la neige –, la syrah, aussi tempétueuse que le Rhône dans son étroit corsage du nord, laisse la gouvernance au grenache. Dans un vaste chambardement, charriant depuis les Alpes de gros cailloux, lisses et doux comme le climat provençal quand le mistral consent au calme, le Rhône a fait de son lit un terroir idéal pour le grenache. Prince régnant sur ces terrasses, coteaux et plateaux d'alluvions, il a pour faire-valoir la syrah et le mourvèdre qui pointent la noblesse savoureuse de son état.

Les galets vertueux, rougis parfois d'oxyde de fer, rendent la nuit la chaleur du jour stockée dans leur masse pour fignoler le mûrissement des baies et filtrent les eaux de pluie, servant de lien entre les villages vignerons de l'Ardèche, de la Drôme, du Gard et du Vaucluse. Ces villages aux clochers familiers sont au nombre de 95 qui suivent le cours placide de la Durance ou l'ondulation métallique du Rhône, mus par une volonté d'identification soutenue d'une qualité supérieure à la masse. Tous nés d'un décret de 1966, certains bons élèves ont

Tous droits de reproduction réservés

Cuisine et Vins de France

PAYS : France
PAGE(S) : 54-59
SURFACE : 565 %
PERIODICITE : Bimestriel

RUBRIQUE : Vignoble
DIFFUSION : 144262

► 1 février 2015 - N°162

Rhône DES VILLAGES

Pays de santons de Provence, **Séguret** s'étale en largeur à flanc de coteau. Dans la plaine, l'hôtel de la *Cabasse*, avec ses volets rouges.

droit aux félicitations. On les appelle même par leur nom. Ce sont les côtes-du-rhône-villages communaux formant dans le Gard, la Drôme et le Vaucluse une caste réduite mais riche de 18 individus plus ou moins gaillards. Les uns ont la taille d'un confetti, 26 hectares pour Saint-Pantaléon-les-Vignes, et d'autres jouent de leur taille (plus de 900 hectares à Cairanne) pour affirmer leur identité. Certaines appellations villages couvrent une zone plus qu'une commune, ainsi le Massif d'Uchaux, le Plan de Dieu, Signargues ou Gadagne.

Difficile reconnaissance

Gadagne… cette appellation a mis du temps à obtenir sa récente adhésion au club. Les vignerons de Châteauneuf-de-Gadagne souhaitaient faire classer le nom de leur village. Or, un autre Châteauneuf ayant plus d'entregent, et peu désireux d'avoir un supposé rival portant le même nom, leur a mis du sucre dans le moteur. Ce fut le pot de fer contre le pot de terre, jusqu'au jour où les vignerons abandonnent l'idée de porter le nom de leur village sur les fonds baptismaux de l'INAO et consentent au nom Gadagne pour des vins regroupant plusieurs communes sur un plateau au sud-est d'Avignon.

Les uns entrent, d'autres sortent : Gadagne est entré, Rasteau est sorti (en 2011). Cette commune a maintenant la chevalière au petit doigt. Devenue Cru, elle appartient à l'aristocratie comme Gigondas, Vacqueyras, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Lirac ou Tavel et peut-être bientôt Cairanne (cf. encadré plus loin). Image d'Epinal du paysage français, ces clochers embrassés de bâtisses aux pierres vénérables sont les sentinelles d'une histoire vieille comme l'antique. La Vallée du Rhône a toujours été un lieu de passage entre Méditerranée et Europe du Nord : d'abord les Grecs, puis les Romains ont écrit l'histoire du vin, faisant de la Vallée du Rhône le vignoble le plus ancien de France adoubé par la papauté en Avignon. D'ailleurs tous ces villages ont, de près ou de loin, un lien avec l'église signalé par leur clocher garant d'une nouvelle religion, celle du vin de qualité. ■

Tous droits de reproduction réservés

Cuisine et Vins de France

PAYS : France
PAGE(S) : 54-59
SURFACE : 565 %
PERIODICITE : Bimestriel

RUBRIQUE : Vignoble
DIFFUSION : 144262

► **1 février 2015 - N°162**

Notre sélection

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES PLAN DE DIEU *Domaine de l'Espigouette 2013* - 8 €
Un joli nez croquant et réglissé avec une belle finesse et des tanins veloutés. Ce vin possède de la chair et un fruit frais, pur plaisir. Produit à partir de 80 % de grenache, il est issu d'une vinification sur marc, ce qui lui donne sa structure gourmande. Le terroir du Plan de Dieu apporte la fraîcheur indispensable. C'est le vin du quotidien.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES VISAN *Domaine de la Bastide, La Gloire de mon Père 2013* - 8 €
Dominée par de vieilles syrahs, cette cuvée possède une belle profondeur crémeuse qui rappelle la pâtisserie et la charlotte aux fraises. Pourquoi un vin n'aurait pas le droit d'être une gourmandise ? Généreux et intense en bouche, typique du Sud rhodanien, il affiche de la matière, digne d'être accentuée par des côtes d'agneau aux herbes.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES SABLET *Domaine de Boissan, Cuvée Clémence 2012* - 8,20 €
Clémence respecte la parité : 50 % grenache et 50 % syrah, c'est son ADN. Si dans les vinifications, les deux raisins sont traités de la même façon, la syrah est élevée en barriques alors que le grenache reste en cuves de ciment. Le bouquet épicé et poivré possède des parfums de vieux meubles cirés. Enrobée d'un boisé présent, la bouche sur des tanins tendres possède une finale croquante et souple. Et pourquoi ne pas l'associer à un steak tartare ?

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES VALRÉAS *Domaine des Grands Devers 2012* - 8,70 €
Sur un vignoble composé de coteaux et de plateaux, le domaine produit un rouge des plus classiques tant dans son assemblage (65 % grenache et 35 % syrah) que dans sa vinification en raisins entiers. Le bouquet est délicat avec des notes de fruits frais. Fin et tendre, c'est un vin juteux et bien équilibré avec une note de laurier et une finale plus pointue. Sur des œufs pochés au lard.

Jean David à Séguret

*Bonnet à pompon ou casquette, Jean David a froid aux oreilles mais pas aux yeux. Il a créé l'intégralité de son domaine dont les vignes, essentiellement en culture massale, ont aujourd'hui entre 40 et 50 ans, sans aucun intrant, pesticide ou engrais chimique depuis l'origine : "Ça me plaisait de labourer et de sentir l'odeur de la terre, je suis un paysan." La propreté des sols donne la pureté du raisin que le monsieur n'a pas besoin d'affiner en cave. Pas de groupe de froid ni de barriques en bois, des cuves béton et un vieux pressoir suffisent à la qualité. Il adore la pureté des grenaches qu'il féminise : "J'aime la tendresse et la rondeur de la grenache" alors qu'il n'est pas tendre avec "le" syrah : "Il ne faut pas dépasser les doses." **Séguret 2012** (14,30 €), avec 65 % de grenache, est radieux entre tous. **Domaine Jean David.***

Denis Deschamps à Signargues

*Le directeur de cette petite cave cinquantenaire connaît les vingt vignerons adhérents dont une bonne partie ont créé la coopérative et la moitié sont en agriculture biologique. Chacun produit sa propre étiquette au sein de l'entreprise commune, la qualité de la cave tient de cette taille réduite, de la motivation des producteurs mais aussi du terroir. Le climat est le plus chaud de la Vallée du Rhône, mais au sud-ouest d'Avignon, il profite d'un terroir de galets posés sur des marnes sableuses très profondes qui gardent la fraîcheur. Les **40e Rugissants 2013** (12 €) est une macération carbonique de grenache, carignan et mourvèdre pour un vin puissant, velouté et très parfumé de fruits noirs et d'épices. La radieuse **Granacha 2013** (8 €) est entièrement dédiée à la générosité du grenache. **Cave d'Estézargues.***

Tous droits de reproduction réservés

Cuisine et Vins de France

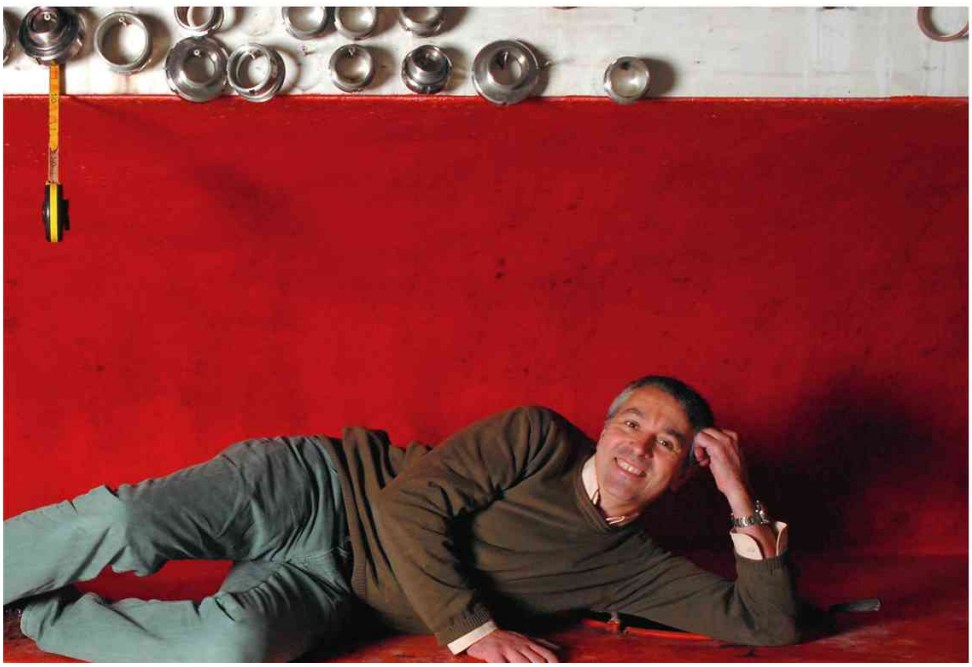
PAYS : France
PAGE(S) : 54-59
SURFACE : 565 %
PERIODICITE : Bimestriel

RUBRIQUE : Vignoble
DIFFUSION : 144262

► **1 février 2015 - N°162**

Sébastien Clément à Châteauneuf-de-Gadagne

Il est l'un des sept producteurs à avoir déclaré son vin en villages Gadagne, dont le terroir composé de gros galets lisses du Rhône garde la fraîcheur à tel point que la colline était appelée "le château d'eau". Les moines cultivaient ici les raisins réservés à la cuvée du pape en résidence d'été en Avignon, et les vignerons de Châteauneuf-du-Pape lorgnent sur ces vignes dont le prix à l'hectare est 10 fois moins cher que chez eux ! La culture bio est facilitée par l'influence du mistral et le domaine des Clément est certifié. Les vieilles syrahs, issues d'une sélection parcellaire sur le plateau, donnent l'amplitude savoureuse à l'éclatant **2012** *(8 €), habillé de tanins profonds et charmeurs. Domaine des Garriguettes.*



CVF VIGNOBLE

Notre sélection

Côtes-du-Rhône-Villages Massif d'Uchaux ***Domaine La Cabotte, Garance 2012 - 12 €***
Une chair pulpeuse, typique en quelque sorte du terroir du Massif d'Uchaux, dont les équilibres sont respectés grâce à une viticulture biodynamique et une intervention limitée en cave. Le fruit du raisin est là, tout comme les parfums de cerise, de fraise. C'est un vin équilibré, harmonieux, et surtout assez frais pour assumer le mariage avec une cuisine épicée.

Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Maurice ***Domaine de l'Echevin, Guillaume de Rouville 2012 - 12 €***
Sur un coteau nord, à 400 mètres d'altitude, la syrah est à sa place, sur les galets roulés. Vendangée à la main, elle donne le meilleur d'elle-même ; vinifiée en cuves bois puis élevée 18 mois dans le vin, elle prend de l'envergure. Puissant, concentré, grillé, c'est un vin d'une riche amplitude, au boisé luxueux, au bouquet complexe de réglisse et violette avec, heureusement, la fraîcheur en prime. Pour un rosbif, tout simplement.

Côtes-du-Rhône-Villages Roaix ***Domaine Pique-Basse, L'As du Pique 2013 - 12 €***
Voilà une belle définition du grenache, qui rentre à 75 % dans l'assemblage de ce vin. Il donne à la cuvée la finesse remarquable, juste piquée au cœur de son bouquet d'épices douces et de girofle. Franche et délicate, la bouche particulièrement bien équilibrée s'impose sur des notes de réglisse, de poivre et de cacao avec des tanins costauds et une finale réglissée.

Côtes-du-Rhône-Villages Laudun ***Domaine de Maravilhas, Maestral 2013 - 13,90 €***
Issu d'une viticulture en biodynamie, le vin est d'une texture fluide et légère, assez pur et droit, et son bouquet dominé par un fruit frais est léger. C'est en bouche que l'énergie du vin se révèle le mieux sur des tanins aimables et une fraîcheur très intéressante, signature du terroir. Ouvrez-le avec un rôti de porc à la sauge.

Tous droits de reproduction réservés

Cuisine et Vins de France

PAYS : France
PAGE(S) : 54-59
SURFACE : 565 %
PERIODICITE : Bimestriel

RUBRIQUE : Vignoble
DIFFUSION : 144262

► 1 février 2015 - N°162

Les 18 villages en Côtes du Rhône

Suivant la qualité du sol, les expositions, les niveaux du relief, les vins des différentes appellations communales ont des natures différentes. Palmarès des lauréats…

DANS LE GARD

Chusclan L'appellation couvre 319 ha sur le village et quatre autres communes proches, sur la rive droite du Rhône. Les vins y sont à la fois puissants et frais.

Laudun Trois communes pour des rouges fins et élancés aux côtés de beaux blancs soyeux. Laudun est, avec Sablet, l'un des spécialistes de la couleur.

Saint-Gervais Un petit vignoble compris exclusivement dans le périmètre de la commune gardoise dont il porte le nom. Gras et tanniques, ses vins sont dotés de notes de fruits rouges et d'épices.

Signargues Un grand terroir sudiste, le plus méditerranéen des villages, avec une belle unité derrière la cave coopérative.

DANS LE VAUCLUSE

Massif d'Uchaux Un terroir très particulier au nord d'Orange pour une appellation adossée à un massif boisé qui produit des vins originaux.

Plan de Dieu L'appellation est l'une des plus importantes et offre une belle homogénéité derrière l'élégance de son terroir.

Puyméras Le plus à l'est des villages des Côtes du Rhône offre une petite production de rouges charmeurs.

Roaix Cousin de Puyméras, le vignoble entre Séguret et Rasteau produit des vins à la fois rustiques et savoureux.

Sablet Dans la partie nord des Dentelles de Montmirail, le vignoble porte le nom de son sol de safres, sorte de sable durci. Il produit des rouges aux notes de fruits mûrs, mais aussi de jolis blancs.

Séguret A pied des Dentelles de Montmirail, le terroir compose des rouges au fruit croquant, aussi délicats que la commune, classée parmi les Plus Beaux Villages de France.

Valréas Une seule commune et un terroir en coteaux et terrasses assez homogène, qui délivre des vins tout en équilibre.

Visan Sur cette ancienne terre papale, les rouges sont plutôt rustiques.

Gadagne Le dernier village reconnu en tant que tel possède un sol admirable de galets roulés sur une terrasse à l'est d'Avignon.

DANS LA DRÔME

Rousset-les-Vignes Protégé du mistral par le relief, ce vignoble de poche au nord de la Drôme produit des vins plutôt sur la finesse.

Saint-Maurice Ce petit vignoble produit des rouges rustiques sur la commune de Saint-Maurice-sur-Eygues.

Saint-Pantaléon-les-Vignes Au sud du département, un tout petit vignoble aux vins frais.

Rochegude Egalement au sud, une seule commune pour une appellation offrant des rouges frais.

Cairanne Elle est la plus vaste appellation villages, composée de terroirs variés et d'une qualité qui lui ouvrent les portes de l'avenir (cf. ci-contre).

Mention spéciale pour Cairanne

Parmi les 18 communales rhodaniennes, Cairanne est vernie. Plus de 900 hectares et une réelle homogénéité derrière la personnalité particulière des vins fait d'élégance et de finesse grâce à un terroir varié et un microclimat aux vents dominants sous la lumière du soleil.

Formé de terrasses, plateaux et plaines, le vignoble planté au cœur des Côtes du Rhône, au nord d'Orange, a toujours devancé les autres sans avoir encore accédé à la caste supérieure de Cru. L'adoubement arrive enfin et l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) devrait prochainement prendre un décret de reconnaissance du Cru Cairanne. Une distinction amplement méritée pour une appellation qui ne mégote pas sur la qualité des raisins, avec notamment l'abandon progressif de la machine à vendanger, l'interdiction du désherbage total, et un taux de sulfites reprenant la norme bio.

Avant d'être un vignoble en vue, **Cairanne** est un vieux village où l'on déjeune au *Tourne au Verre*, le repère des vignerons et le bon endroit pour goûter la véritable caillette provençale, celle de Chez Georges, traiteur à Tulette.

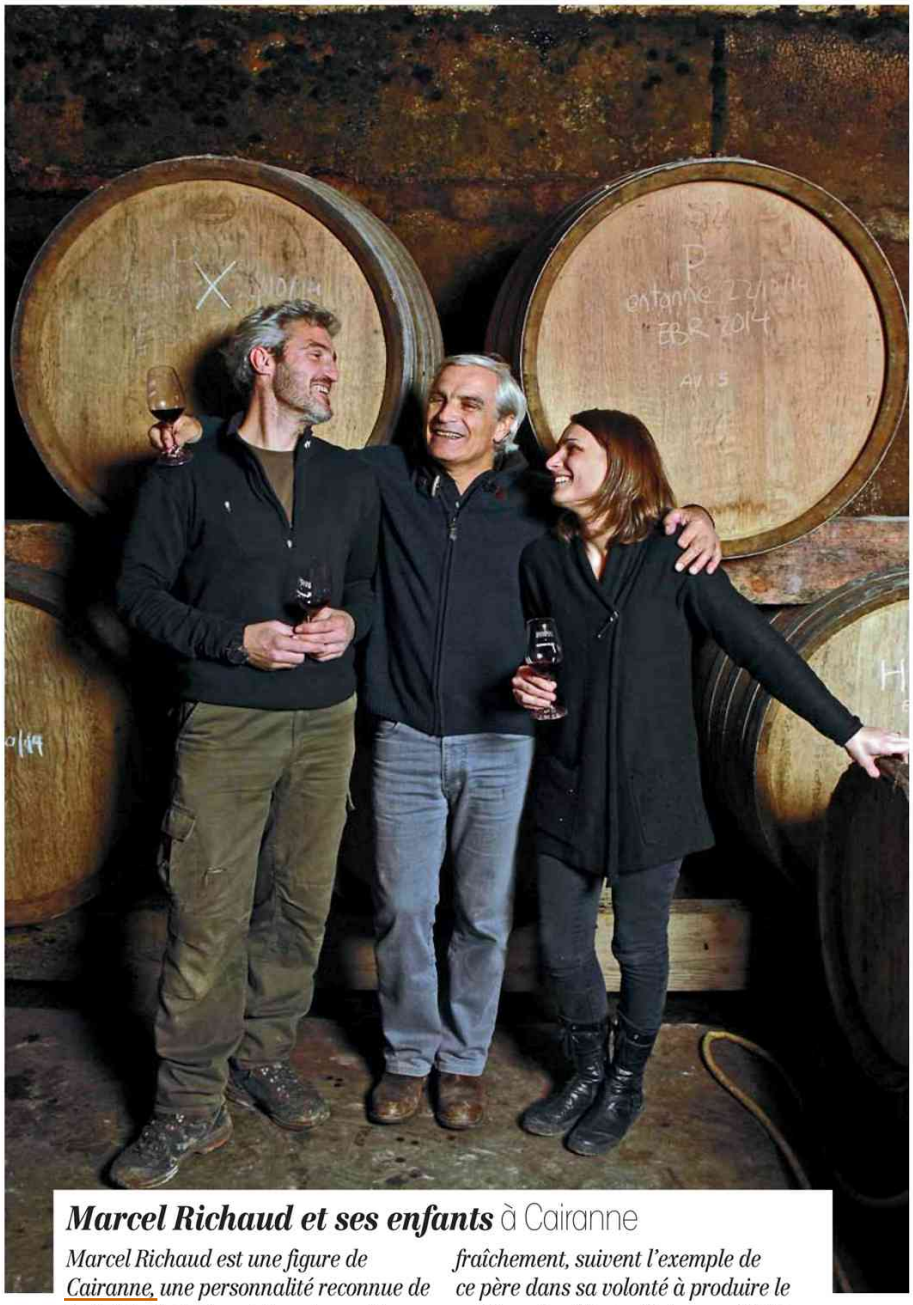
Tous droits de reproduction réservés

Cuisine et Vins de France

PAYS : France
PAGE(S) : 54-59
SURFACE : 565 %
PERIODICITE : Bimestriel

RUBRIQUE : Vignoble
DIFFUSION : 144262

► **1 février 2015 - N°162**



Marcel Richaud et ses enfants à Cairanne

Marcel Richaud est une figure de Cairanne, une personnalité reconnue de la Vallée du Rhône et l'un des meilleurs vignerons de France. La force de son domaine, ce sont les grenaches, les vieilles vignes et les massales, que Marcel greffe lui-même pour conserver le patrimoine génétique de ses raisins. Il ne cède rien à la qualité pour ses 55 ha. Thomas, sur le vignoble depuis une poignée d'années, et Claire, arrivée fraîchement, suivent l'exemple de ce père dans sa volonté à produire le meilleur. Le **villages Cairanne 2013** *(14 €), mûr et croquant, fin et délicat ;* **Les Estrambords 2011** *(19 €), sous la coupe du mourvèdre, possède un corps d'athlète sur des tanins racés et une matière profonde, délicieux entre tous ;* **l'Ebrescade 2012** *(20 €), quand le terroir passe au-dessus du raisin.* ***Domaine Richaud.***

Sélection à Cairanne

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES CAIRANNE
Domaine Alary, L'Estévenas 2013 - 8,40 €
Un assemblage clairette-roussanne-viognier pour un blanc ample dont les notes grillées et croquantes insistent sur la finesse du milieu de bouche. Une finale perlante et une saveur de résine pour un blanc rhodanien original.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES CAIRANNE
Domaine Les Hautes Cances 2012 - 11 €
Fruits cuits et cacao, tanins savoureux et finale plus tendre pour un vin rigoureux mais généreux, une gageure en 2012. Dominé par la syrah, le vin est tendu mais charmeur et très bien élevé, 12 mois en fûts.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES CAIRANNE
Domaine Brusset, Les Chabriles 2013 - 12,50 €
Les vieilles vignes de Laurent Brusset composent un vin puissant et dense avec de beaux tanins, de la matière et une belle amplitude. Facile et un brin charmeur, il possède dans sa trame la classe inhérente aux Crus de la Vallée du Rhône.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES CAIRANNE
Domaine Oratoire St Martin, Les Douyes 2012 - 16,50 €
La qualité gourmande de cette cuvée, issue de grenache et mourvèdre, est la preuve que l'on peut très bien se passer de syrah dans le sud de la Vallée du Rhône. Elevé 18 mois en foudre, le rouge introduit le discours avec de vieux grenaches qui commencent à s'ouvrir.

ET AUSSI
Dauvergne et Ranvier 2013 - 7,50 €
Le négoce haute couture signe ce rouge d'un excellent rapport prix-plaisir.
Domaine du Trapadis 2013 - 9 €
Une belle fraîcheur sur une bouche langoureuse et des tanins francs.
Domaine Juliette Avril, Mailys 2013 - 9,90 €
Un puissant costaud au fruit radieux produit par un domaine de Châteauneuf-du-Pape.
Domaine de Galuval 2012 - 14,10 €
Le grenache dans toute sa splendeur pour un vin prêt à boire.

Photos bouteilles Thierry Legay

Tous droits de reproduction réservés